

حلويات بدون طهي



جديد

الجزائرية

Gâteaux Sans Cuisson



جديد

El Djazairia

<http://sidiali.ibda3.org>

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
 "كلوا من طيبات ما رزقناكم"

Gateaux sans Cuisson حلويات بدون طهي

Mme Grine Fatima

© TOUS DROITS RESERVES

Toute Reproduction, par quelque procédé que soit, de la nomenclature contenue dans le présent ouvrage et qui est la propriété de l'édition, est strictement interdite

ISBN: 978-9961-743-64-5

DEPOT LEGAL: 1394-2007

Dans la même collection

في نفس السلسلة



Tamina au Sucre Glace

طمينة بالسكر غلاسي



المقادير

250 غ من الدقيق المتوسط محمص
250 غ من الفرينة المحمصة
350 غ من السكر الغلاسي
250 غ من الزبدة اللينة
كأس شاي من الجوز المشور
كأس من الشاي من القستق
كأس من الشاي من حبات الخبز

التحضير

في صحن كبير أخلطي الزبدة و السكر مع
الفواكه الجافة أخلطي الجميع جيدا و
أضيفي الدقيق و الفرينة مع الخلط بنشاط
حتى تحصلين على عجينة طرية شكلية
معينات و مربعات أو أقراص و ضعي لوزة
محمصة في الوسط تقدم في صحن
ورقية

Ingrédients

250g de semoule moyen grillée
250g de farine grillée
350g de sucre glace
250g de beurre ramolli
1 verre à thé de noix concassé
1 verre à thé de pistache
1 verre à thé de (grain de pain)

Préparation

Dans un récipient mettre le beurre, le
sucre et les fruits secs. Mélanger bien
l'ensemble et ajouter la semoule, et la
farine en travaillant énergiquement
jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
Former des losanges, des carrés, ou bien
des ronds leur placer une amande grillée
ou centre.
Présentez les dans des caissetes.

Ingredients

Fraise

Chocolat blanc

Chocolat noir

Préparation

Faite fondre du chocolat blanc au bain marie plonger les deux tiers du fraise dans le chocolat et laisser se refroidie.

Faite fondre du chocolat noir au bain marie et puis plonger le tiers des fraise dans du chocolat noir, et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

المقادير

فراولة

شكلاطة بيضاء

شكلاطة سوداء

التحضير

ذوبي الشكلاطة البيضاء في حمام مائي صعي الثلاث من الفرولة في الشكلاطة و اتركها تبرد ثم ذوبي الشكلاطة السوداء في حمام مائي ثم صعي مرة أخرى الثلث من الفرولة في الشكلاطة السوداء ثم توضع في الثلاجة حتى تقدم

Les Intimes الحميميات



Ingredients

- 2 mesures de noix de coco
- 1 mesure et demi de sucre cristallisé
- 50g de beurre ramolli
- 2 Blanc d'œufs

Préparation

Mixer finement la noix de coco et le sucre, passez les au tamis fin, rajoutez le beurre ramollie, et ramasser l'ensemble avec du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme former des différents formes au choix la présenter dans des caissettes et les mettre au frais.

Remarque

Vous pouvez colorer votre pâte si vous le désirez.

المقادير

- كبلتان من جوز الهند
- كيلة و نصف من السكر مبلور
- 50 غ من الزبدة الطرية
- 2 بياض البيض

التحضير

أخلطي جوز الهند مع السكر ثم فومي بسحقهم حتى نتحصلي على غيرة أضيفي الزبدة الطرية و اجمعي الكل ببياض البيض و كملي الخلط حتى نتحصلي على عجينة ثابتة شكلها عدة أشكال حسب إختيارك توضع في صحنون ورقية

ملاحظة

لستطيعين تلوين العجينة إذا أردت.

Harissa à la Noix de Coco

هريسة بجوز الهند



Truffe تروف

Ingrédients

Chocolat noir
Biscuit major
Cacao
Amande grillée
Une noix de beurre
Halwa Turc

المقادير

شكلاطة سوداء
بسكويت ماجور
ككاو
لوز محمص
ملعقة من الزبدة
حلوى ترك

Préparation

Mélanger les biscuit major moulu + 1 c

à s de cacao + amande grillée moulu +

beurre + halwa turc bien mélanger et

pétrir vous former des boules ou bien

d'autre forme les enrober dans du cacao

et les mettre dans des caissettes.

التحضير

اخلطي البسكويت المسحوق مع ملعقة

أكل ككاو و اللوز المحمص المسحوق و الزبدة.

حلوى الترك، اخلطي جيدا و أعجني شكلي

كرنات أو أشكال حسب إختيارك لفيهم في

الككاو ثم ضعهم في الصحون الورقية



Ingrédients

Fruit sec (amande, pistache, noix)

Dioul

50g beurre

100g miel

المقادير

فواكه جافة (لوز-فستق-جوز)

ديول

50 غ من الزبدة

100 غ من العسل

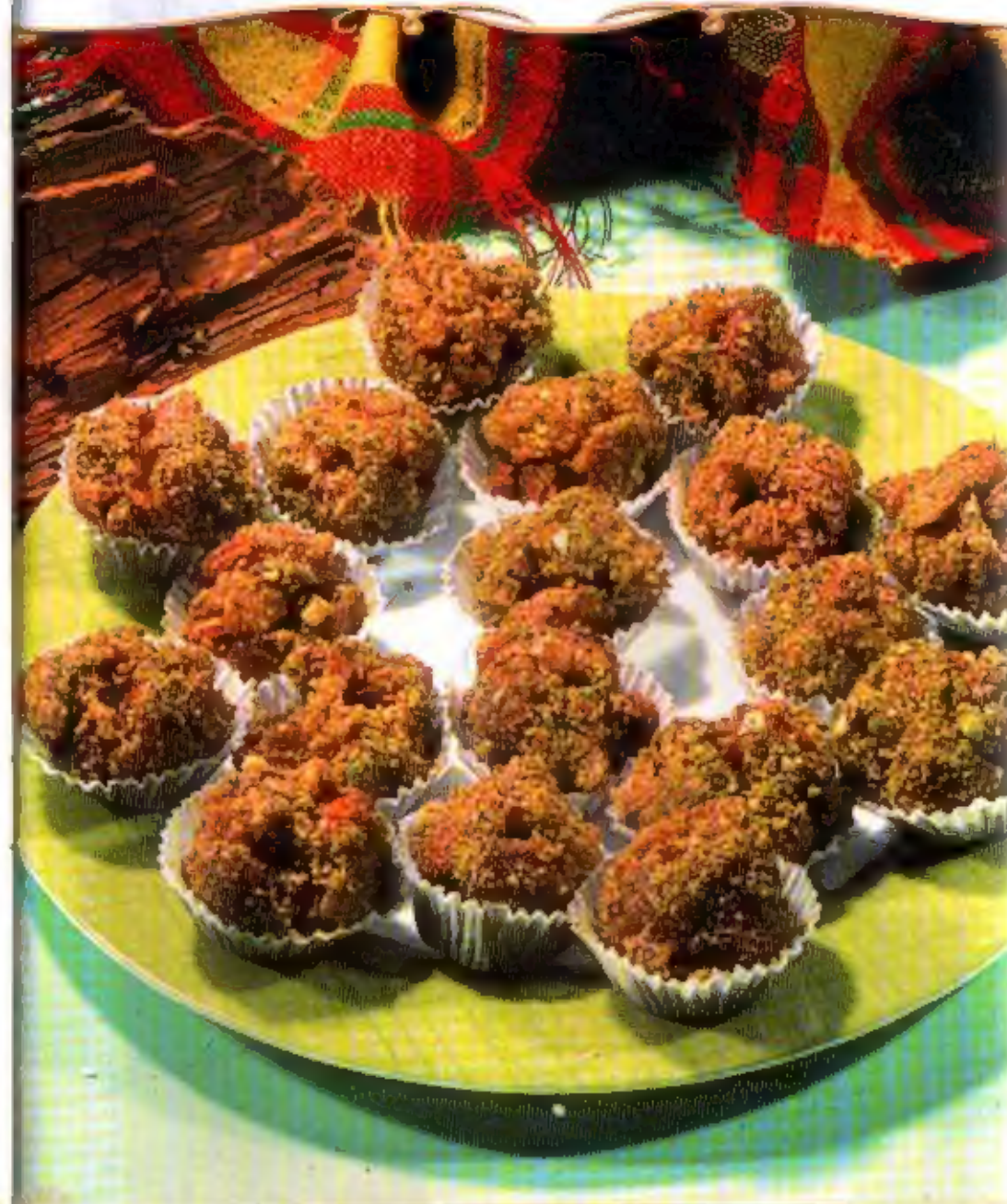
Préparation

Faites griller des diouls avec 1 c à s de beurre, et faites griller aussi les fruits secs grossièrement concassés. Dans une casserole mettre les diouls et les fruits secs, rajouter le beurre et le miel, et mettre sur feu doux remuer avec une cuillère en bois l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole. Après refroidissement former des boules ou bien des carrés et décorer au choix.

التحضير

قومي بتحميص الديول داخل الفرن مع ملعقة أكل من الزبدة ثم حمصي الفواكه الجافة المقطعة سمبكه وفي طنجرة ضعي الديول و الفواكه الجافة أضيفي الزبدة مع العسل و ضعيها فوق نار هادئة مع التحريك بملعقة خشبية المقادير حتى تخرج من أطراف الطنجرة ثم بعد أن تبرد شكلي كريات أو مربعات و تزين حسب الإختيار.

Nougat Papise نوقا بابيز



Ingredients

8 à 10 petites meringues
1 paquet de biscuit casse croûte
1 c à s de chocolat (cacao)
120g de beurre ramolli
4 c à s de sucre glace
1 c à s cannelle
1 blanc d'oeuf

Préparation

Concassez les meringues et les biscuits, ajoutez le cacao + cannelle travaillez les avec le beurre ramolli, ramassez bien la pâte formez un boudin enrobez le dans le blanc d'œufs légèrement battu. Mettez le dans du papier d'aluminium mettez le au frais pendant 5 heures. Saupoudrez le boudin de sucre glace et coupez en rondelles.

المقادير

8 إلى 10 مورايع
علبة من بسكويت كاس كروط
ملعقة أكل شكلاطة كاكاو
120 غ من الزبدة الطرية
4 ملاعق أكل سكر غلاسي
ملعقة أكل قرفة
بياض بيضة

التحضير

فنتي حبات المورايع و البسكويت أضفي الكاكاو والقرفة أخلطي الكل مع الزبدة الطرية إجمعي العجينة جيدا شكلي بعد ذلك حبوبش، ضعيه في بياض البيض المخفوق قليلا ثم ضعيه في ورق النيوم و اتركها مدة خمسة ساعات، ثم زني الخرابيش بالسكر الغلاسي من فوق و قطعي الخلو على شكل دوائر

Pâté Sucré باتي مسكر



Ingrédients

- 1 boîte de gâteaux (casse crouste)
- 1 boîte Halwa Turc
- 150g de beurre fondu
- 1 poignée d'amande (facultatif)

Préparation

Râpez le gâteau très fin + Halwa turc + amande + beurre travaillez bien jusqu'à obtenir une pâte étalez la et coupez à l'emporte pièce au choix. Laissez au frais.

Préparer un glaçage au chocolat ou bien à la pâte glace

Faire fondre le chocolat et glacer les gâteaux décorer avec un grain de café ou bien des copeaux de chocolat. Disposez le dans des caissettes.

المقادير

- علبة من بسكويت (كاس كروط)
- علبة حلوة الترك
- 150 غ من الزبدة الذائبة
- حفنة لوز مختار

التحضير

مشوي البسكويت رقيق جدا مع حلوة الترك اللوز الزبدة اجمعى الكل حتى تحصلي على عجينة قطعي بواسطة طابع حسب الاختيار ثم اتركها ترتاح في مكان بارد حضري الطلية بالشكلاطة أو عجينة الفانيلج ذوبي الشكلاطة واطلي الحلوى نزين بحبات القهوة أو جارة من الشكلاطة ثم نوصع في صحن ورقية

Bniouen

بنيون



Ingrédients

- 1 mesure de Halwa turc
- 1 mesure de cacahuète grillée
- 1 mesure de poudre de lait grillée
- 1/4 mesure de sucre glace
- 50g de beurre ramolli
- Chocolat fondu

Préparation

Dans une terrine râper la halwa turc, rajouter la poudre de lait, le sucre glace, le beurre, les cacahuètes. Pétrir bien le mélange. Saupoudrer le plan de travail avec du sucre glace et découper des carrés, avec un emporte pièce. Glacez-les avec du chocolat et garnissez le dessus avec des cacahuètes grillés et concassées.

المقادير

- كيلة من حلوة الترك
- كيلة من الفول السوداني المحمص
- كيلة من غيرة الحليب محمصه
- 1/4 كيلة من السكر غلاسي
- 50غ من الزبدة الطرية
- شكلاطة ذائبة

التحضير

في صحن كبير أبشري حلوة الترك أضيفي غيرة الحليب السكر غلاسي الزبدة و الفول السوداني أعجني جيدا الخلط ثم رشي فوق طاولة عمل السكر غلاسي و قطعي مربعات قومي بالتعليق بالشكلاطة و زين بالفول السوداني المسحوق و المحمص

Carrés Turcs مربعات تركية



1 mesure de ktaif grillée
1 mesure de noix
1 mesure de pistache grillée
Gâteaux sec râpé
Miel

Mettre les ktaïfs dans un plat, les humecter de gras fondu, les enfourner pour les faire griller légèrement une fois grillés et refroidi, leur rajouter les noix et les pistaches grillées et moulu mélanger tout l'ensemble des ingrédients et ramasser avec du miel jusqu'à consistance. Former des boules d'une grosseur d'une noix, les enrober dans le gâteau sec râpé et mettre dans des caissettes
Servir avec du the

كبة من القطايف المحمصة
كبة من الجوز
كبة من المستو المحمص
حلوى حافة مسحوقة
عسل

صعي القطايف في صينية بللي بالدهن الدائب ندخل الفرن لكي تنحمص قليلا عندما تنحمص تترك لتبرد اضيفي لها الجوز و المستو المحمص اخلطي الكل مع باقي الفادير و جمع بالعسل حتى تتماسك شكلي كريات في حجم الجوز ثم لعبهم في الخلوى الجافة المسحوقة و توضع في صحون ورقية
تقدم مع الشاي

La Chouette
سحر بالحرارة



Kofta كفتة

1 mesure d'amandes finement tamisé
1 mesure 1/2 de sucre glacé tamisé
Quelques gouttes d'extrait de vanille
3 à 4 blancs d'œufs

1 mesure de biscottes « casse croute » moulu
1 mesure de noix moulu
1 mesure d'amande moulu
Quelque gouttes d'extrait de vanille
1 noix de beurre
Miel pour ramasser

Mélanger les amandes + sucre glace + vanille + beurre et travaillez les bien avec les blancs d'œufs incorporez un par un jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Mélanger les biscuits + les noix + les amandes + vanille + beurre
Ramasser tous avec du miel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse
Etalez le pâte d'amande en un rectangle de 2 cm d'épaisseur 15mm de longueur et 6 cm de largeur aussi large que le rectangle placez le au bord et roulez le et fermez le bien et coupez de losange ou bien avec les emportes pièces comme vous désirez
Vous pouvez colorez la pâte si vous le désirez.

كفتة من اللوز المرحي جيد
كفتة و نصف من السكر غلاسي مغربل
بضع قطرات من مسحوق القايلا
3 إلى 4 بياض البيض

كفتة من البسكويت كاس كروط مفتت
كفتة من الجوز المرحي
كفتة من اللوز المرحي
بضع قطرات مسحوق القايلا
جوزة الريدة
عسل لجمع العجينة

أخلطي اللوز و السكر غلاسي القايلا و الريدة و بياض البيض حبة بحبة حتى تتحصل على عجينة ملساء

أخلطي البسكويت الجوز، اللوز القايلا و الريدة اجمعي الكثر بالعسل حتى تتحصل على عجينة ملساء، ابسطي عجينة اللوز على شكل مستطيل سمكه 2سم 15 ملم طولا و 6سم عرضا و ابسطيها على قدر ما تستطيعين ثم لعيه من الجانب ثم قطعي مقروطات أو على حساب اخبرك تستطيعين بلون العجينة و تزين حسب الذوق



Chocolate Surprise سرايرة من الشوكولاتة

1 boîte de gâteaux secs (casse croute)
1 boîte de Halwa ture
150g de beurre fondu
2 c à s du miel
2 c à s de cacao
Noix de coco pour le décor

علبة من بسكويت كاس كروط
علبة من حلوى الترك
150 غ من الزبدة اللينة
2 ملاعق أكل عسل
2 ملاعق أكل كاكاو
جوز الهند للتزيين

Râpez les gâteaux et halwa ture + beurre fondu + miel et travaillez à la main jusqu'à obtention d'une pâte molleuse.
Vous pouvez faire des boules ou bien avec l'emporte pièce vous faite des formes au choix + enrobez les dans de la noix de coco ou des amandes concassées, mettez les gâteaux dans des caissettes et les placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

امشطي البسكويت وحلوى الترك مع الزبدة اللينة و العسل و حركي باليد حتى تنحصر على عجينة طرية تستطيعين تشكيل كريات أو أشكال أخرى حسب ذوقك ثم قومي بلمها في جوز الهند أو اللوز المسحوق ضعي الخلي في كيسات ثم ضعهن في الثلاجة لمدة ساعتين

Ces gâteaux se servent avec du thé ou bien de la limonade

الخلي تقدم مع الشاي أو شراب



Chocolat noir
Maïs soufflé
Caramel

شكلاطة سوداء
دره مقوره
كرامبل

Faite fondre le chocolat noir au bain marie, prendre des moules profond en métal couvrir le fonds des moules avec un film alimentaire ensuite versez le chocolat en une couche fine toute la surface du moule, laissez secher

En parallèle faite chauffé dans une casserole avec 2 c à s d'huile le maïs pendant 5 à 10 mn.

Versez le caramel sur le maïs soufflé mélanger à l'aide de 2 cuillères et formez des boules et remplir les paniers du chocolats et décorer au choix

دوسي الشكلاطة السوداء هي حمام مائي خدي قالب عمقه من الحديد غطي قاعه بالبلاستيك الضعاف الغدائي ثم افرعي الشكلاطة بطبقة رقيقة واجهة القالب ثم اركبه بمشفا و في القابل سخني في طنجرة مع 2 ملعقتين اكل زيت الذرى مدة 5 إلى 10 د.

افرعي الكرامبل فوق الذرى المتسخ نخلط بواسطة ملعقتين و شكلي كريات و املئي سلة الشكلاطة و ربي حسب الإختيار



Chocolat noir

Abricots secs

Amande mondée

شكلاطة سوداء

مشمش جاف

لوز معنت

Amande Secs

مشمش جاف

Faire fondre le chocolat noir au bain marie, plonger la moitié de chaque abricot dans le chocolat fondu et poser une amande sur chaque abricot et laisser sécher. Verser le reste de chocolat fondu dans une poche à douille ou un sachet et donner un petit coup de ciseau. Versez le chocolat en pluie sur les abricots en zigzag laissez sécher. Vous pouvez les conserver dans une boîte en fer et les mettre au frais

دوبي الشكلاطة في حمام مائي صغي
نصف كل مشمش في الشكلاطة الدائنة و
صغي لوز فوق حبات المشمش و اتركها
تشف. افرعي الباقي من الشكلاطة في
كبس لولبي ثم قطعي مقعته ثم اخرجي
الشكلاطة من الصفحة فوق المشمش
بشكل خط متعرج و اتركها تشف
تستطيعين تصبيرها في علب من الحديد و
توضع في مكان بارد



Gâteau major (1 paquet)

Fruits secs

Cacao

Sucre glace

Chocolat noir et censes confites

Nutella

بسكويت ماحور (علبة واحدة)

فواكه جافة

كاكاو

سكر علاسي

شكلاطة سوداء و كرز مصبر

نوبلا

Dans une terrine râper le gâteau sec, rajouter les fruits secs concassés, la cuillère à soupe de cacao, les 2c à s de Nutella

Bien pétrir l'ensemble des ingrédients pour obtenir une pâte. Former des boules de la grosseur d'une noix, mettre au milieu de la boule une noisette grillée ou bien une cense confite. Rebouler bien et les enrober de chocolat noir

في صحن كبير أنشري البسكويت و أضيفي له الفواكه الجافة المسحوقة و ملعقة أكل كاكاو و ملعقتين أكل من السكر العلاسي و ملعقتين أيضا من نوبلا ثم قومي بعجنهم حتى تتحصلي على عجينة شكل كريات في حجم الجوزة مع وضع حشوة البندق المحمص أو كرز مصبر وسط الكرة ثم أغمسها في الشكلاطة السوداء



Dattes Fourrées

تمر محشي

Quelques dattes

Pâte d'amande

Pâte d'amande (voir page 20)

1 mesure d'amande en poudre

1 mesure et demi de sucre semoule

1 noix de beurre

2 à 3 blancs d'œufs

عصير حبات النمر

عجينة اللوز

عجينة اللوز حسب (وصفة ص 20)

كوبلة لوز غبرة

كوبلة و نصف سكر ناعم

مقدار جورة من الريدة

2 إلى 3 نباح البيض

Préparer la pâte d'amande comme (recette page 20 kefta) et colorer la pâte au choix et réservez. Prendre les dattes les dénoyautés sans les découpés, il faut que les dattes restent entiers. Façonnez avec la pâte d'amande colorée des petits boudin de la taille des dattes, fourrer chaque datte en lui gardant sa forme initiale faites des stries à l'aide d'un couteau sur la pâte d'amande ou bien pincer avec une pince spéciale les enrober dans du sucre semoule

حضري عجينة اللوز مثل (وصفة ص 20 الكمنه) لوني العجينة حسب الاختيار و اتركها ترتاح خدي حبات النمر انزعى المواة دون تقطيعها يجب أن تبقى حبات النمر كاملة شكلي بعجينة اللوز الملونه حرايش صغيرة بطول حبات النمر احشني كل ثمرة مع الاحتفاظ بشكلها الفاعدي ثم اصغى احمده بواسطه السكين على عجينة اللوز او افرصى مفرص خاص و لمبهم في السكر



Bouchées aux Noix لقصات الجوز

Ingredients

2 paquet de biscuits (major)
2 c à s de café noir ou bien (nescafé)
1 verre à thé de noix moulu
100g de beurre ramolli
2 c à s de cacao
Blanc d'œuf
Halwa ture
Sucre glace

Préparation

Râpez les biscuits + Halwa Ture + 2 c à s de sucre glace + noix + café + cacao + beurre si la farce est tellement ferme ajoutez du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte ni mole ni ferme avec emporte pièce couper des petit ronds, laissez les au frais, préparez un glaçage à la Moka.

2 verres à thé du sirop

1 blanc d'œuf

1 c à s d'extract du café (ou) nescafé

Ajoutez petit à petit du sucre glace.

Glacez la moitié du gateau, après le séchement faire fondre du chocolat noir et glacez l'autre moitié et décorez avec un cerneau du noix au centre.

المقادير

2 علب من بسكويت (ماجور)
2 ملاعق أكل من القهوة السوداء أو نسكافي
كأس شاي من الجوز المهشم
100 غ من الزبدة الطرية
2 ملاعق أكل من الكاكاو
بياض البيض
حلوى الترك
سكر غلاسي

التحضير

أبشري البسكويت و حلوى الترك و ملعقتين أكل من السكر غلاسي الجوز القهوة و الكاكاو ثم الزبدة إذا كانت الحشوة يابسة اضيفي بياض البيض حتى تحصل على عجينة لا مرنة و لا ثابته و بواسطة حريف قطعي أقراص صغيرة اتركها تبرد ثم حضري الفلنج بالموكا

كأسان شاي من شراب السكر
بياض البيض

ملعقة أكل مستخلص قهوة أو نسكافي
اضيفي شيئاً فشيئاً السكر غلاسي للجي النصف من الحلوى و بعد أن تجف صعي النصف المتبقى من الحلوى في الشكلاطة ثم أطلبها تزين بحلقة من الجوز في الوسط



L'ehlou الحلو

Ingrédients

1 bol de farine grillée
1 bol de lait en poudre grillée
1 bol de sucre glace
1 paquet de biscuit (casse croute)
¼ de litre de lait
2 c à s de cacao + 50g du beurre
Extrait de café ou 2 c à s café moulu
Chocolat

Préparation

Grillez la farine dans une poêle même pour le lait en poudre.

Mélanger les ajoutez le sucre + cacao + extrait de café + biscuit râpée + beurre fondu et travaillez bien en ajoutant du lait petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte maniable avec l'emporte pièce couper des différentes formes au choix.

Mettez au frais

Reprendre les gâteaux les glacer avec du chocolat fondu et garnissez le dessus avec une amande ou un cerneau de noix

المقادير

كاس من الفريضة المحمصه
كاس من الحليب غيرة محمصه
كاس من السكر الغلاسي
علبة من البسكويت كاس كروط
¼ لتر من الحليب
2 ملاعق أكل من الكاكاو + 50 غ من الزبدة
مستخلص القهوة أو 2 ملاعق
قهوة مسحوقه
شكلاطة

التحضير

حمصي الفريضة في مقلاة كذلك يفعل مع الحليب غيرة
اخلطهم ثم أضيفي السكر الكاكاو و مستخلص القهوة البسكويت المسحق و الزبدة اخلطي جيدا بإضافة الحليب شيئا فشيئا حتى نتحصلي على عجينة مرنة و بواسطة حريف قطععي أشكال حسب الإختيار ثم نوضع لثبرد
اعيدي أخذ الخلوى قومي بتمليجها بالشكلاطة الذائبة وزينها باللوز أو جوزة



Ingrédients

- 2 mesures de cacahuètes grillés et moulu و كيلتان من الفول السوداني محمص و مسحوق
1 mesure de djeldjlane كيله من الجلجلان
1 c à c de vanille ملعقة قهوة من الفانيلا
2 c à s de beurre fondu 2 ملاعق أكل من الزبدة الذائبة
2 c à s de cacao 2 ملاعق أكل من الكاكاو
Miel عسل

Garniture

Djeldjlane grillé

Préparation

Mettre dans un récipient les cacahuètes, les grains de sésame, la vanille, le beurre fondu, le cacao.

Mélanger bien le tout ramasser avec du miel jusqu'à consistance. Découper avec des emportes pièces de différentes formes (coeur, triangle) les enrober avec les grains de sésame. Mettez au frais. Avant de servir les napper avec de la gelée

المقادير

- كيلتان من الفول السوداني محمص و مسحوق
كيله من الجلجلان
ملعقة قهوة من الفانيلا
2 ملاعق أكل من الزبدة الذائبة
2 ملاعق أكل من الكاكاو
عسل

للتزيين

جلجلان محمص

التحضير

ضعي في صحن كبير الفول السوداني و حبات الجلجلان و الفانيلا و الزبدة الذائبة و الكاكاو، اخلطي جيدا الكل و جمع بالعسل حتى تنماسك ثم قطعي بحريف أنواع مختلفة (قلب، مثلث) ثم قومى بلفهم في حب الجلجلان توضع لتبرد و قبل التقديم تدهن بطليه المربى (جولي)

Djeldjlania جلجلانية



Sommaire



2
Tartines au sucre glace
طعينة بالسكر غلاسي



4
Les intrus
المصنوعات



6
Macarons à la limonade de citron
مكرونة بالليمون



8
Truffe
تروفي



10
Moules pepsées
مولا بامير



12
Pâté sucré
باتي سكر



14
Biscuits
بيسكي



16
Cakes sucs
مكرونة توكية



18
Les chocolats au cœur
الشوكولاتة في القلب



20
Kasha
كاشا



26
Moules sucs
مولا سكر



32
Moules aux sucs
مولا سكر



22
Chocolat surprise
شوكولاتة مفاجئة



28
Tarte au sucre
تارت السكر



34
Lettres
لتر



24
Petits pains
الخبز الصغير



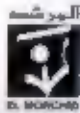
30
Desserts sucs
تارت سكر



36
Desserts sucs
مكرونة



38
Chocolat à la pâte d'amande
شوكولاتة معبقة اللوز



Librairie Guerfi
Batna
033 80 30 58

DIFFUSION ET DISTRIBUTION
Villa N° 6 Lot Soufi (SL), Algérie
Téléfax: 00213 70 304 696
Groupement Hicham et Rachid
Oran
041 46 16 89
070 98 63 38

Distributeur en France
El Midad
8, Avenue du Général De Gaulle
91160 Very Châtillon
Tél: +33(0) 682 393 196

Révisé par le 11/11/11
لجام مصنف 11/11/11